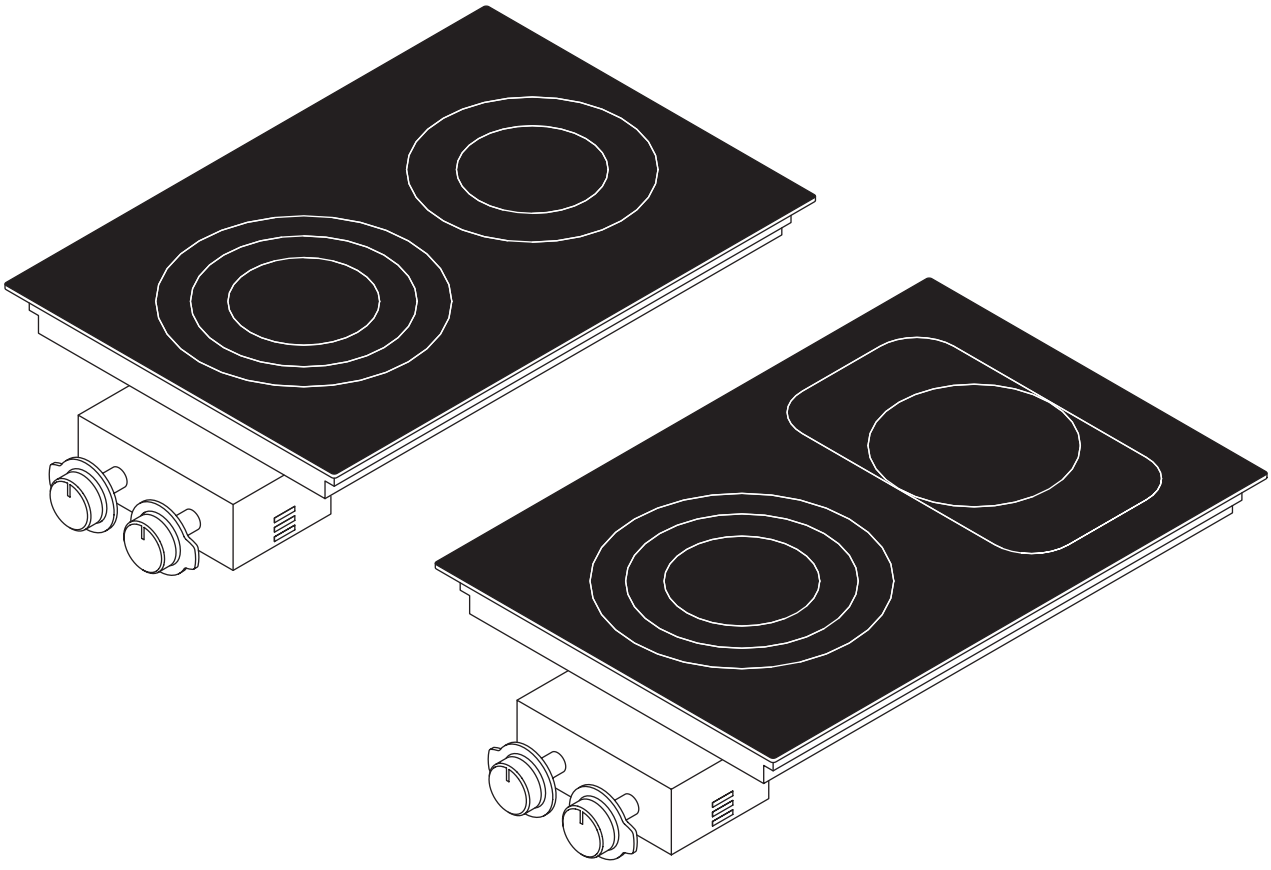
BORA

IT Istruzioni per l‘uso e il montaggio PC32 / PC3B

Piano di cottura in vetroceramica HiLight con 2 zone di cottura

3 circuiti/ 2 circuiti/ brasiera



PC323BUMIT-000

Istruzioni per l‘uso e il montaggio: ○ **Originale** ⊙ **Traduzione**

Produttore

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania

Contatti
Tel. +49 (0) 8035 / 907-240
Fax +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2014

Tutti i diritti riservati.

Indice

1 Generalità 4

2 Sicurezza 6
2.1 Indicazioni di sicurezza generali 6
2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi 7
2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio 8
2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento 9
2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio... 9
2.6 Uso conforme 9

3 Dati tecnici 10

4 Descrizione apparecchio 11
4.1 Struttura 11
4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento 11
4.2.1 Uso 12
4.2.2 Spia di controllo di esercizio..... 12
4.3 Principio di funzionamento 12
4.3.1 Livelli di potenza..... 12
4.3.2 Pentole e tegami idonei..... 12
4.4 Dispositivi di sicurezza 12
4.4.1 Indicatore del calore residuo 12

5 Montaggio 13
5.1 Controllare il materiale in dotazione..... 13
5.2 Utensileria e mezzi ausiliari 13
5.3 Istruzioni di montaggio 13
5.3.1 Distanze di sicurezza 13
5.4 Dimensioni intaglio 14
5.5 Montaggio del piano di cottura..... 15
5.5.1 Montaggio del quadro elettrico nel pannello di copertura del mobile inferiore.... 15
5.5.2 Incasso del piano di cottura 17
5.6 Collegamento alla rete elettrica 18
5.7 Consegna all'utente..... 18

6 Uso 19
6.1 Accensione/spegnimento del piano di cottura 19
6.1.1 Accendere la zona di cottura..... 19
6.1.2 Spegnimento della zona di cottura 19

7 Pulizia e cura 20
7.1 Detergenti..... 20
7.2 Cura del piano di cottura..... 20
7.3 Pulizia del piano di cottura 20
7.3.1 Pulire la manopola di comando 21

8 Risoluzione dei guasti 22

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento 23
9.1 Messa fuori esercizio..... 23
9.2 Smontaggio 23
9.3 Smaltimento ecologico 23

10 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio 24
10.1 Garanzia..... 24
10.2 Assistenza ai clienti 24
10.3 Pezzi di ricambio..... 24

11 Note: 25

1 Generalità

Gruppo target

Le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio si rivolgono ai seguenti gruppi target:

Gruppo target	Requisiti
Utente	L' apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati. Sorvegliare i bambini. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di istruzioni per l'uso.
Hobbista ambizioso	L'hobbista ambizioso può eseguire da solo tutti i lavori di falegnameria e montaggio se possiede le necessarie capacità e conoscenze specifiche. Non deve assolutamente eseguire da solo le connessioni alla rete elettrica e alla linea del gas.
Personale specializzato per il montaggio	Il personale specializzato per il montaggio deve eseguire tutti i necessari lavori di falegnameria e di montaggio nel rispetto delle norme vigenti. I collegamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere eseguiti prima della messa in funzione da personale specializzato riconosciuto dal rispettivo ente.
Personale elettricista specializzato	Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione elettrica e messa in funzione a norma.
Installatore specializzato per l'allacciamento alla linea del gas	Il collegamento alla linea del gas deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Tab. 1.1: Gruppi target

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, denominate di seguito BORA, non sono responsabili per i danni derivanti da mancata osservanza o inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme!
Gli allacciamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere necessariamente eseguiti da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve avvenire solo nel rispetto delle norme, prescrizioni e leggi vigenti. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di esercizio e di montaggio.

Validità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. È pertanto possibile che qui vengano descritte singole caratteristiche di dotazione non riguardanti l'apparecchio fornito.

Ulteriore documentazione valida

Al presente manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio è acclusa ulteriore documentazione valida, le cui indicazioni è necessario osservare.
Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni dell'intera documentazione inclusa nella fornitura.

INFO BORA non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di tale documentazione!

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti Direttive CE:
Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE
Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
Direttiva ecodesign 2009/125/CE
Direttiva RoHS 2011/65/CE

Rappresentazione delle informazioni

Per consentire un lavoro rapido e sicuro con le presenti istruzioni, verranno utilizzate formattazioni, numerazioni, simboli, indicazioni di sicurezza, concetti e abbreviazioni uniformi.

Le istruzioni di manipolazione sono contrassegnate da una freccia.

▶ Eseguire tutte le istruzioni di manipolazione sempre nella sequenza indicata.

Gli elenchi numerati sono contrassegnati da un simbolo quadrato all'inizio della riga.

■ Elenco numerato 1
■ Elenco numerato 2

INFO	Un'informazione rimanda a particolarità da osservare scrupolosamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze in questo manuale sono evidenziate da simboli e parole chiave.

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze sono strutturate come segue:

SIMBOLO DI AVVERTENZA E PAROLA DI SEGNALAZIONE!
Tipo e fonte del pericolo
Conseguenze in caso di mancata osservanza
▶ Misure di difesa dai pericoli

Al riguardo, vale quanto segue:

■ Il simbolo di avvertenza indica un pericolo.
■ La parola di segnalazione indica la gravità del pericolo.

Simboli di avvertenza	Parola di segnalazione	Rischio
	PERICOLO	Indica una situazione direttamente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	AVVERTENZA	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	ATTENZIONE	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a lesioni lievi o moderate in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
–	**ATTENZIONE**	Indica una situazione che può dare luogo a danni materiali in caso di mancata osservanza delle avvertenze.

Tab. 1.2: Significato dei simboli di avvertenza e parole di segnalazione

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni di sicurezza generali

INFO Il prodotto è conforme alle indicazioni di sicurezza prescritte.
L'utente è responsabile per la pulizia, cura e impiego sicuro dell'apparecchio. L'uso non conforme può dare luogo a lesioni personali e danni materiali.

- Il manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio contengono importanti indicazioni per il montaggio e il funzionamento. In tal modo ci si protegge da eventuali lesioni e si evitano danni al prodotto. Sul retro di questo manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni, domande relative ad applicazioni e uso.
- Il concetto di apparecchio viene utilizzato per il piano di cottura, l'aspiratore per piano di cottura o piano di cottura con aspiratore per piano di cottura.

- ▶ Leggere completamente il manuale di esercizio e di montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- ▶ Conservare il presente manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio sempre a portata di mano, al fine di poterli consultare in caso di necessità.
- ▶ Consegnare il manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio al successivo possessore in caso di vendita del apparecchio.
- ▶ Eseguire tutti i lavori con la massima attenzione e coscienziosità.
- ▶ Dopo il disimballaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non connettere unapparecchiodanneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchiosolo dopo la completa esecuzione del montaggio, per garantire l'uso sicuro.
- ▶ Assicurarsi di non toccare le piastre di cottura surriscaldate.
- ▶ Evitare una cottura eccessiva.
- ▶ Osservare l'indicatore del calore residuo.
- ▶ Dopo l'uso spegnere l' apparecchio. Non fare affidamento sul riconoscimento pentola.
- ▶ Tenere lontani gli animali domestici dall'apparecchio.

Funzionamento con ricircolo aria

INFO Nel corso di ogni procedimento di cottura, durante la cottura nell'aria viene emessa ulteriore umidità.

INFO Il funzionamento con ricircolo aria rimuove solo poca umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Con il ricircolo di aria, provvedere a un afflusso sufficiente di aria fresca, ad es. aprendo una finestra.
- ▶ Garantire un clima ambientale normale e piacevole (45-60% di umidità ambientale), tramite l'apertura di normali aperture di aerazione o l'uso di sistemi di aerazione dell'ambiente abitativo.
- ▶ Dopo l'uso con ricircolo d'aria, commutare l'aspiratore del piano di cottura per circa 15 a un livello inferiore o attivare il ritardo di arresto automatico.

In presenza di bambini e persone disabili

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati.
- Sorvegliare i bambini che sostano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare la sicurezza bambini per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il piano di cottura o modificarne le impostazioni.

- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero interessare ai bambini nei pensili al di sopra o dietro l'apparecchio. In caso contrario, i bambini potrebbero essere indotti ad arrampicarsi sull'apparecchio per raggiungerli.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle piastre di cottura surriscaldate.

Modifiche eseguite in proprio

A causa di modifiche eseguite in proprio potrebbero Originarsi pericoli in collegamento con l'apparecchio.

- ▶ Non eseguire modifiche all'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire regolarmente l'apparecchio. Lo sporco può creare danni o formazione di cattivi odori.
Rimuovere lo sporco immediatamente.

- I lavori di pulizia e cura non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non vengano costantemente sorvegliati.

- ▶ Per la pulizia non utilizzare un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe provocare un cortocircuito alle parti sotto tensione e dare luogo a danni materiali (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Non collocare stoviglie surriscaldate nell'area del campo comandi per non danneggiare le componenti elettroniche sottostanti.
- ▶ Durante la pulizia evitare l'infiltrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un panno umido. Non spruzzare acqua sull'apparecchio. L'infiltrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Pulire il piano di cottura possibilmente subito dopo la cottura.
- ▶ Pulire il piano di cottura solo quando è freddo.

- ▶ Per la pulizia utilizzare esclusivamente detergenti non abrasivi, per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che il fondo della stoviglia e la zona di cottura siano asciutte e pulite.
- ▶ Sollevare sempre le stoviglie di cottura (non trascinarle!), per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.

2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi

Piano di cottura

PERICOLO!
Pericolo di incendio a causa di piano di cottura non sorvegliato!
L'olio o il grasso possono riscaldarsi rapidamente e incendiarsi.
- ▶ Non riscaldare mai olio o grasso senza sorvegliarli.
- ▶ Non spegnere mai l'olio o il grasso incendiato con acqua.
- ▶ Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio

PERICOLO!
Pericolo di esplosione derivante da materiali infiammabili!
I materiali infiammabili (spray) nelle vicinanze del piano di cottura possono esplodere e causare gravi lesioni.
- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del campo di cottura.

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
Le incrinature, crepe o rotture della vetroceramica possono danneggiare l'elettronica sottostante. Ciò può dare luogo a folgorazione.
- ▶ In presenza di incrinature, crepe o rotture della vetroceramica, spegnere immediatamente il piano di cottura.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute al piano di cottura surriscaldato!
Il piano di cottura e le parti esposte si surriscaldano durante l'uso. Dopo lo spegnimento della zona di cottura, è necessario il raffreddamento sotto i 60 °C. Il contatto con superfici surriscaldate può provocare gravi ustioni.
- ▶ Non toccare il piano di cottura surriscaldato.
- ▶ Tenere lontani i bambini dal piano di cottura surriscaldato o sorvegliarli costantemente.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio dovuto a oggetti poggiati sulla superficie di cottura!
Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti poggiati sul piano di cottura potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi.
- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovuto a oggetti surriscaldati!
Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti (coperchio, copertura dell'aspiratore per piano di cottura) che si trovano sul piano di cottura si surriscaldano rapidamente e possono provocare gravi ustioni.
- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.
- ▶ Utilizzare accessori idonei (presine, guanto da cucina).

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute a stoviglie da cucina surriscaldate!
I manici sporgenti dalla superficie di lavoro invitano i bambini ad afferrarli.
- ▶ Non ruotare i manici di tegami e padelle lateralmente sulla superficie di lavoro in modo che sporgano al di fuori.
- ▶ Impedire che i bambini possano tirarsi addosso pentole e padelle bollenti.
- ▶ Uno speciale dispositivo di sicurezza bambini per i fornelli (disponibile nei negozi specializzati) riduce il pericolo.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!
I liquidi presenti fra la zona di cottura e il fondo del tegame possono provocare ustioni cutanee in caso di formazione di vapore.
▶ Assicurarsi che la zona di cottura e il fondo del tegame siano sempre asciutti.

ATTENZIONE!
Danni dovuti a oggetti duri e appuntiti!
Gli oggetti duri e appuntiti possono danneggiare la vetroceramica del campo di cottura.
▶ Non utilizzare la superficie del piano di cottura come piano di lavoro.
▶ Non utilizzare oggetti duri e appuntiti mentre si lavora al piano di cottura.

ATTENZIONE!
Danni derivanti da sostanze contenenti zucchero e sale!
Le sostanze contenenti zucchero, sale, nonché i succhi caduti sulla zona di cottura bollente possono danneggiarla.
▶ Impedire la presenza o caduta di sostanze contenenti zucchero e sale e di succhi sulla zona di cottura bollente.
▶ Rimuovere immediatamente i cibi contenenti zucchero e sale e i succhi dalla zona di cottura bollente.

2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio

L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da personale elettricista specializzato.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solamente in presenza di impianto di terra installato a norma. Assicurarsi di aver applicato questa fondamentale misura di sicurezza.

Piano di cottura

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
L'errata connessione dell'apparecchio alla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.
▶ Assicurarsi che l'apparecchio abbia un collegamento stabile alla tensione di rete.
▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia connesso a un impianto di terra installato a norma.
▶ Assicurare la presenza di un dispositivo che consenta la disconnessione onnipolare dalla rete elettrica con un'ampiezza di apertura del contatto di almeno 3 mm (interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici, relè).

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
Il cavo di collegamento può danneggiarsi a contatto con zone di cottura bollenti. Un cavo di collegamento danneggiato può provocare una scossa elettrica (mortale).
▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga a contatto con piastre di cottura bollenti.
▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato né danneggiato.

ATTENZIONE!
Danni alla schiena dovuti a pesi eccessivi!
L'estrazione e inserimento dell'apparecchio può arrecare lesioni fisiche agli arti e al corpo, a causa di manovre errate.
▶ Sollevare il piano di cottura dall'imballaggio sempre con l'aiuto di un'altra persona.
▶ Collocare il piano di cottura nel vano del piano di lavoro sempre con l'aiuto di un'altra persona.
▶ Utilizzare mezzi ausiliari idonei per evitare danni e o lesioni fisiche.

▶ Prima del montaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
▶ Non montare un apparecchio danneggiato.

■ Un apparecchio danneggiato compromette la sicurezza dell'utente.

I lavori di riparazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato e autorizzato dal produttore.

2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento

Lo smontaggio dell'apparecchiodeve essere eseguito solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato.

I lavori al raccordo del gas devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato nel rispetto delle norme locali in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
L'errata disconnessione dell'apparecchio dalla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.
- ▶ Controllare con un apposito dispositivo che l'apparecchio sia privo di tensione.

PERICOLO!
Pericolo di soffocamento!
Gli imballaggi (ad es. pellicole, polistirolo), possono essere letali per i bambini.
- ▶ Tenere fuori dalla portata dei bambini i componenti dell'imballaggio.
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme e tempestivo.

2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio

AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni e danni materiali!
I componenti errati possono arrecare lesioni personali o danni all'apparecchio!
Le modifiche, aggiunte o ristrutturazioni del apparecchio! possono comprometterne la sicurezza.
- ▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

2.6 Uso conforme

L'apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti in ambiente domestico privato.

L'apparecchio non è previsto per:
- l'uso in ambienti esterni
- l'installazione in veicoli
- il riscaldamento dell'ambiente
- l'uso in luoghi di installazione non stazionari (ad es. navi)
- l'uso con un timer esterno o un sistema telecomandato separato (telecomando)

L'uso diverso o esulante da quanto descritto nel presente manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio è considerato non conforme.

BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È proibito qualsiasi abuso!

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non risponderanno per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze.

3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	380 - 415 V 2N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza assorbita PC32	4,4 kW
Potenza assorbita PC3B	5,1 kW
Fusibile minimo	2 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 50 mm
Dimensioni quadro elettrico (larghezza x profondità x altezza)	190 x 121 x 71 mm
Peso (incl. accessori / confezione)	9,1 kg
Piano di cottura	
Livelli di potenza	1 - 9, 2 circuiti, 3 circuiti, brasiera
Zona di cottura anteriore	Ø120mm 800 W Ø180mm 1600 W Ø235mm 2500 W
Zona di cottura posteriore	Ø120mm 800 W Ø200mm 1900 W
Zona di cottura brasiera posteriore	Ø165mm 1500 W 290x165 mm 2600 W
Consumo energetico piano di cottura PC 3B	
Zona di cottura anteriore	Ø120mm 178,4 (Wh/kg) Ø180mm Ø235mm
Zona di cottura posteriore	Ø165mm 185,8 (Wh/kg) 290x165 mm
Totale (in media)	182,1 (Wh/kg)
Consumo energetico piano di cottura PC32	
Zona di cottura anteriore	Ø120mm 176,7 (Wh/kg) Ø180mm Ø235mm
Zona di cottura posteriore	Ø120mm 182,7 (Wh/kg) Ø200mm
Totale (in media)	179,7 (Wh/kg)

Tab. 3.1: Dati tecnici

Dimensioni apparecchio

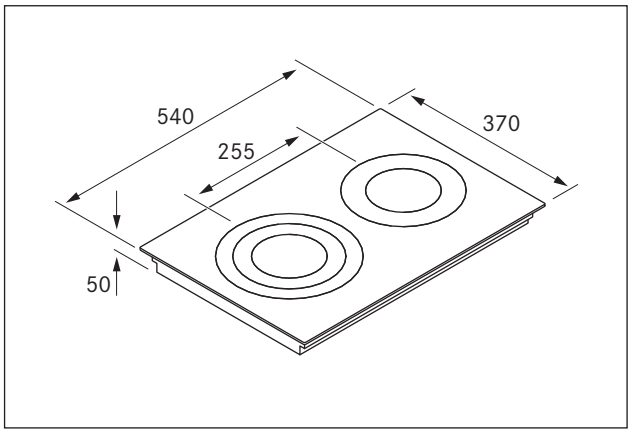


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio PC32

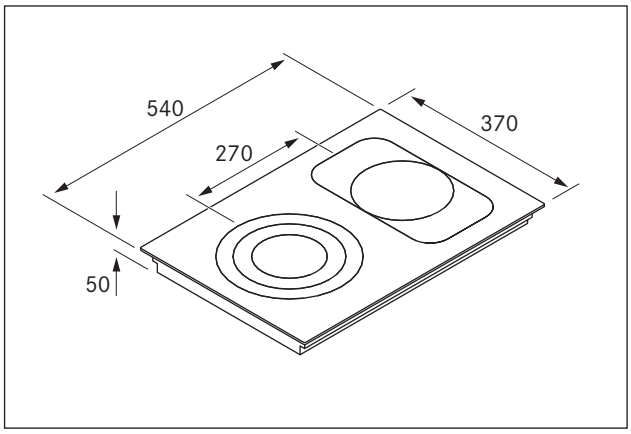


Fig. 3.2 Dimensioni apparecchio PC3B

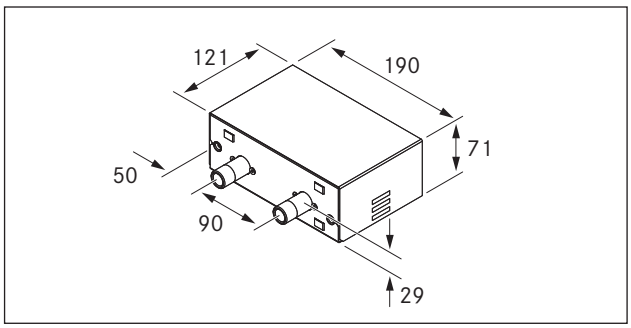


Fig. 3.3 Dimensioni quadro elettrico PC32/PC3B

4 Descrizione apparecchio

Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

Il piano di cottura presenta le seguenti caratteristiche:

- Regolazione potenza elettronica (9 livelli)
- Indicatore del calore residuo
- Due manopole di comando
- Spie di controllo d'esercizio
- Quadro elettrico con protezione bambini (meccanismo a pressione e rotazione)

4.1 Struttura

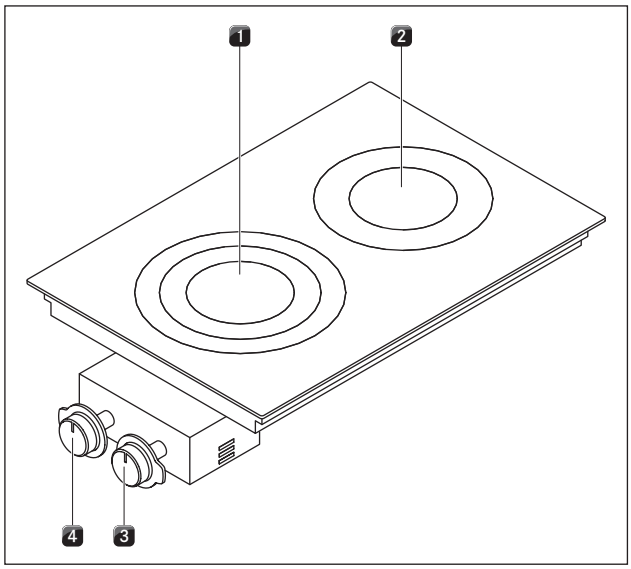


Fig. 4.1 Piano di cottura PC32

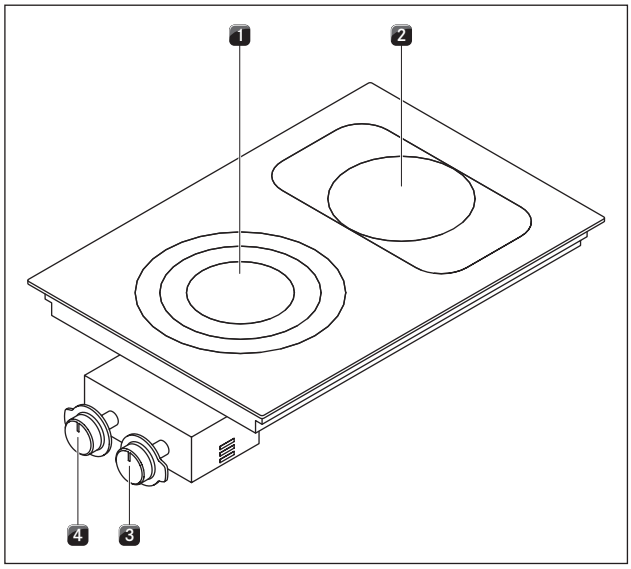


Fig. 4.2 Piano di cottura PC3B

[1] Zona di cottura anteriore
[2] Zona di cottura posteriore
[3] Manopola di comando zona di cottura posteriore
[4] Manopola di comando zona di cottura anteriore

4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

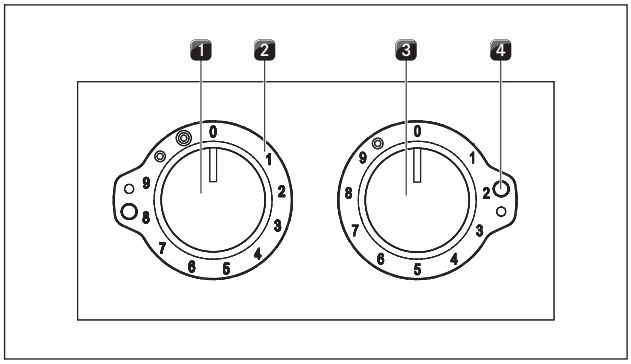


Fig. 4.3 Manopola di comando PC32

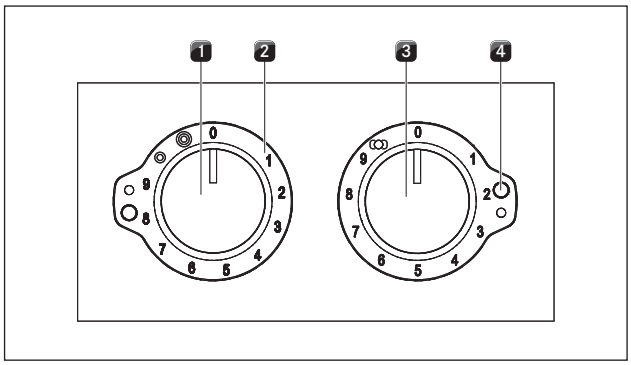


Fig. 4.4 Manopola di comando PC3B

[1] Manopola di comando zona di cottura anteriore
[2] Manicotto livelli di potenza
[3] Manopola di comando zona di cottura posteriore
[4] Spia di controllo di esercizio

Sezione display	Display	Significato
Display zone di cottura	1 ... 9	Livello di potenza
	H	Indicatore del calore residuo: la zona di cottura è spenta ma ancora bollente (temperatura > 60° C)

Tab. 4.1: Significato dei display

4.2.1 Uso

Il pannello di comando è provvisto di due manopole di comando.

Utilizzare l'apparecchio impostando la manopola di comando sul rispettivo livello di potenza.

Nel display piano di cottura si riconosce la funzione corrispondente o il livello di potenza della zona di cottura.

4.2.2 Spia di controllo di esercizio

Se la spia di controllo si accende, la corrispondente zona di cottura è accesa.

4.3 Principio di funzionamento

Sotto una zona di cottura si trova una resistenza radiante dotata di nastro riscaldante. Accendendo la zona di cottura, il nastro riscaldante produce calore radiante, che si irradia alla zona di cottura e sul fondo della pentola riscaldandoli.

4.3.1 Livelli di potenza

L'alta potenza dei campi di cottura a induzione si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti, è necessario regolarsi diversamente nella selezione del livello di potenza rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livello di potenza
Sciogliere di burro e cioccolata, scioglimento di gelatina	1
Tenere in caldo salse e minestre, cottura di riso	1-3
Cottura di patate, pasta, minestre, ragù, cottura al vapore di frutta, verdura e pesce, scongelamento di alimenti	2-6
Cottura arrosto in padelle rivestite, cottura protettiva (senza surriscaldamento del grasso) di cotolette, pesce	6-7
Riscaldare strutto, carne arrosto, cottura di salse e minestre, cottura di frittate	7-8
Portare a ebollizione grandi quantità di liquidi, arrostire bistecche e riscaldare acqua	9

Tab. 4.2: Consigli per l'utilizzo dei livelli di cottura

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. Si consiglia di ridurre o aumentare il livello di potenza in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti da preparare.

4.3.2 Pentole e tegami idonei

INFO I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate.

Le pentole provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura con corpo radiante. Le pentole utilizzate per la superficie radiante devono essere realizzate in metallo e possedere una buona conducibilità termica.

Le pentole e i tegami idonei sono realizzate in:

- acciaio inox, rame o alluminio
- acciaio smaltato
- ghisa

▶ Osservare il fondo delle stoviglie di cottura. Il fondo delle stoviglie di cottura non deve essere bombato. La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola, dovuta all'errato monitoraggio di temperatura della piastra di cottura. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati, per non danneggiare la superficie del piano di cottura.

▶ Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Indicatore del calore residuo

INFO Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti sensibili al calore, fino a quando il display zone di cottura indicherà H (indicatore del calore residuo). Pericolo di ustioni e di incendio!

Dopo lo spegnimento, la zona di cottura è ancora bollente. Nel display zone di cottura viene visualizzato H (indicatore del calore residuo). Dopo un periodo di tempo di raffreddamento sufficiente (temperatura < 60°C), il display zone di cottura si spegne.

5 Montaggio

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

INFO Il piano di cottura non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.

INFO La superficie d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere composti di materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).

INFO Sigillare i ritagli d'incasso nel piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.

5.1 Controllare il materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Pannelli di compensazione quadro elettrico	6
Manopola di comando	2
Set istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Dadi di fissaggio	2
Viti di fissaggio piano di cottura	4
Viti di fissaggio quadro elettrico	2
Maschera di foratura	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Chiave a brugola	1
Piano di cottura	1
Manicotti di livelli di potenza	2
Staffa di montaggio	1
Linguette di montaggio piano di cottura	4
Istruzioni di pulizia per vetroceramica	1
Raschietto per vetroceramica	1

Tab. 5.1: Materiale in dotazione

▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza BORA.
▶ Non montare pezzi danneggiati.
▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. cap. Messa fuori esercizio e smaltimento).

5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto del piano di cottura, sono necessari i seguenti utensili:
- Matita
- Trapano o trapano a batteria con punta da Ø30mm
- Maschera di foratura (compresa nel materiale in dotazione)
- Cacciavite a croce Z2
- Pasta sigillante al silicone per sigillare le superfici di taglio

5.3 Istruzioni di montaggio

5.3.1 Distanze di sicurezza

▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

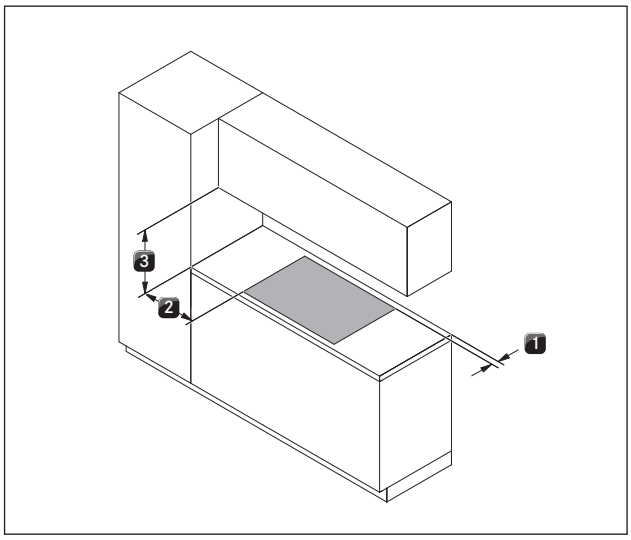


Fig. 5.1 Distanze minime

[1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
[2] 50 mm di distanza minima a sinistra e destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete. Per motivi di natura ergonomica e per un funzionamento efficiente dell'aspiratore del piano di cottura si consiglia una distanza minima di 300 mm.
[3] 700 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano 1000 mm di distanza minima.

5.4 Dimensioni intaglio

Preparazione del piano di lavoro

- ▶ Realizzare l‘intaglio del piano di lavoro considerando le dimensioni d‘intaglio fornite.
- ▶ Garantire un‘esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Rispettare le avvertenze del produttore del piano di lavoro.

Montaggio a filo

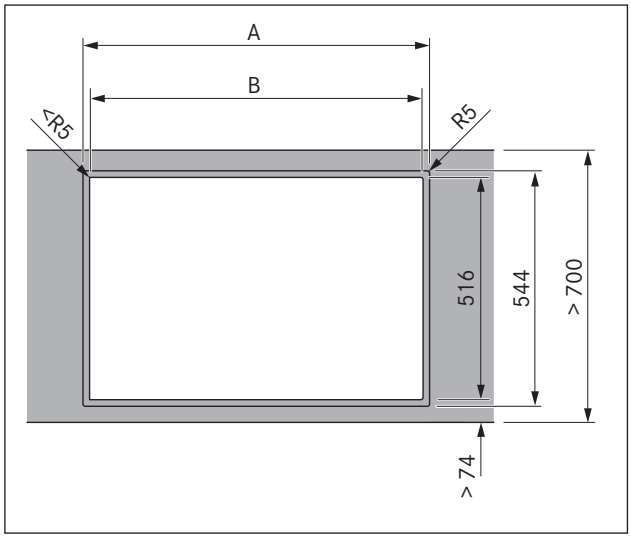


Fig. 5.2 Montaggio a filo

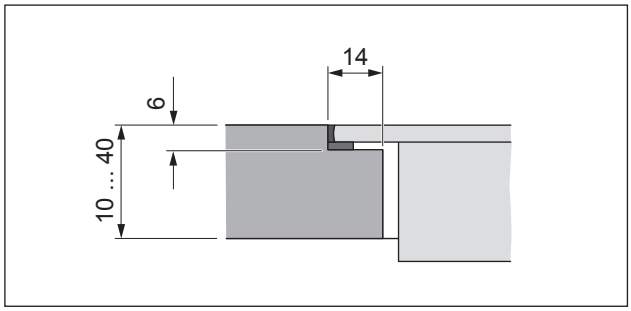


Fig. 5.3 Dimensione dell‘incassatura per montaggio a filo

INFO Utilizzando wok per vetroceramica a induzione, in caso di montaggio a filo piano occorre aumentare la dimensione dell‘incassatura a 7 mm.

Montaggio soprapiano

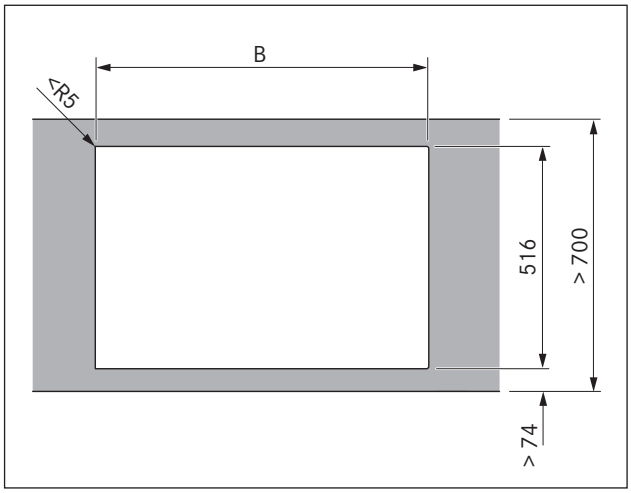


Fig. 5.4 Montaggio soprapiano

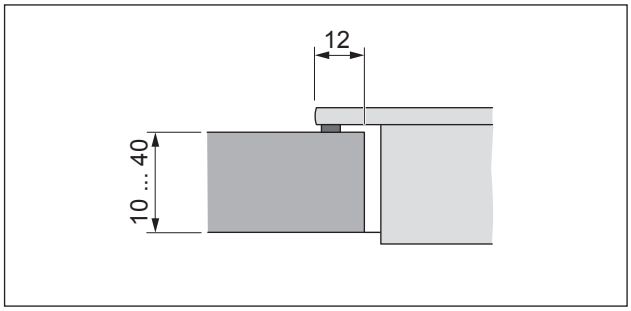


Fig. 5.5 Taglio montaggio soprapiano

Dimensioni intaglio per l‘installazione di piani di cottura o piani di cottura e aspiratore per piano di cottura affiancati.

Piani di cottura / aspiratore per piano cottura	A in mm	B in mm
1/0	374	346
2/0	745	717
3/0	1116	1088
1/1	485	457
2/1	856	828
3/2	1338	1310
4/2	1709	1681

Tab. 5.2: Dimensioni intaglio

5.5 Montaggio del piano di cottura

INFO Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

INFO A livello perimetrale degli apparecchi da incasso sono previsti due millimetri di distanza.

INFO Tra i piani di cottura ovvero tra i piani di cottura e l'aspiratore per piano di cottura deve essere installata l'acclusa guida di montaggio.

INFO Al di sotto dell'apparecchio è necessario applicare un piano di protezione cavi (piano intermedio). Esso deve essere fissato in modo da poter essere estratto per i lavori di manutenzione.

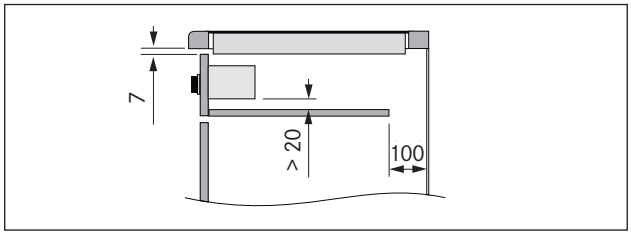


Fig. 5.6 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- I cassetti o i piani intermedi del mobile inferiore devono essere estraibili per consentire i lavori di manutenzione e pulizia.

5.5.1 Montaggio del quadro elettrico nel pannello di copertura del mobile inferiore.

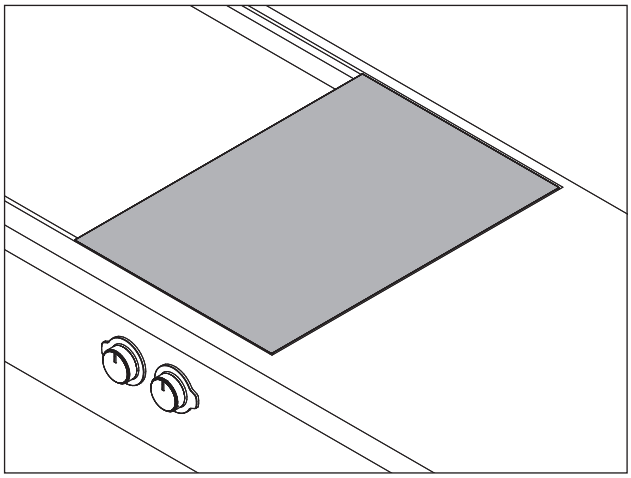


Fig. 5.7 Quadro elettrico e piano di cottura montati

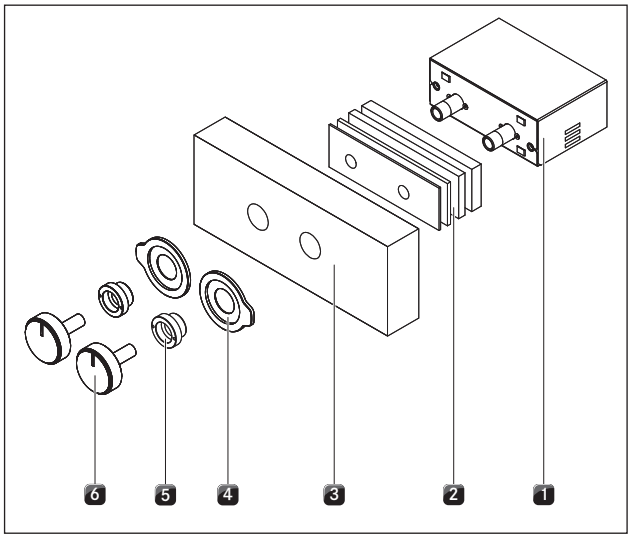


Fig. 5.8 Struttura del quadro elettrico

[1] Quadro elettrico
[2] Pannelli di compensazione
[3] Pannello (non fornito)
[4] Manicotti di livelli di potenza
[5] Dadi
[6] Manopola di comando

▶ Tracciare i fori da eseguire utilizzando la maschera di foratura in dotazione.

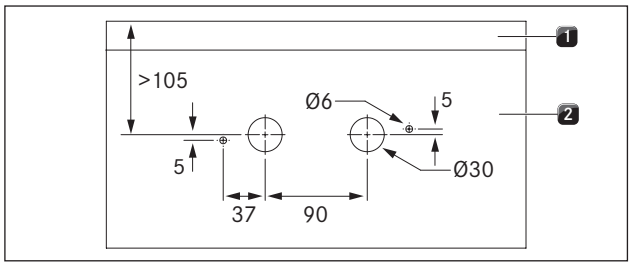


Fig. 5.9 Maschera di foratura

[1] Piano di lavoro
[2] Pannello di copertura

▶ Preperforare i fori, per evitare la lacerazione del pannello.

Individuare la quantità di pannelli di compensazione

■ Sommando i pannelli di compensazione [2] e il pannello [3] si ottiene una misura totale di circa 36 mm.
■ La misura totale di 36 mm deve essere rispettata assolutamente al fine di assicurare un perfetto funzionamento del quadro elettrico [1].

Spessore pannello di copertura [mm]	Spessore totale dei pannelli di compensazione [mm]	Pannelli di compensazione [quantità]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3: Panoramica dei pannelli di compensazione

Fissare il quadro elettrico

▶ Inserire il quadro elettrico [1] con i pannelli di compensazione applicati [2] da dietro nel foratura pannello.
▶ Inserire quindi nella parte anteriore del pannello entrambi i manicotti di livello di potenza [4].

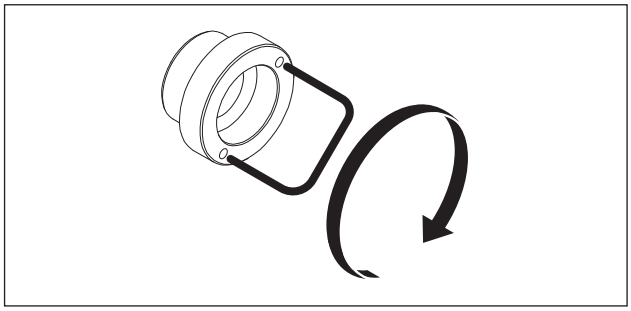


Fig. 5.10 Serrare i dadi di fissaggio

▶ Avvitare i dadi di fissaggio [5] alla staffa di montaggio e serrare i dadi di fissaggio ad un massimo di 10 Nm.
▶ Inserire la lente da davanti nel manicotto di livelli di potenza.
▶ Applicare la manopola di comando [6].

Regolare la manopola di comando

Per la regolazione di precisione, è possibile impostare la distanza tra la manopola di comando e il manicotto di livelli di potenza.

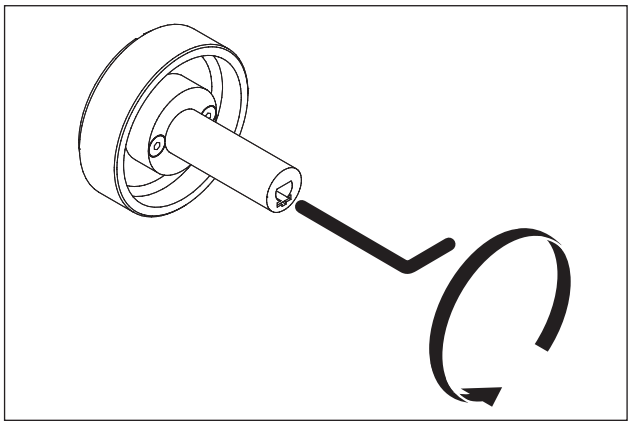


Fig. 5.11 Impostare la manopola di comando

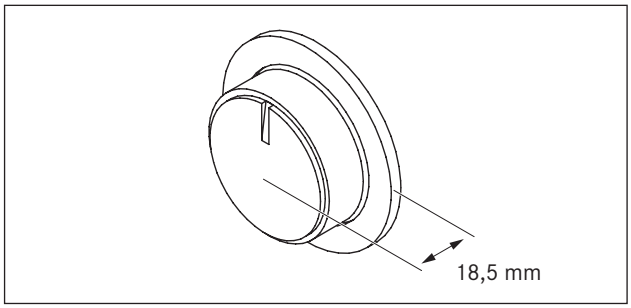


Fig. 5.12 Distanza manopole di comando

5.5.2 Incasso del piano di cottura

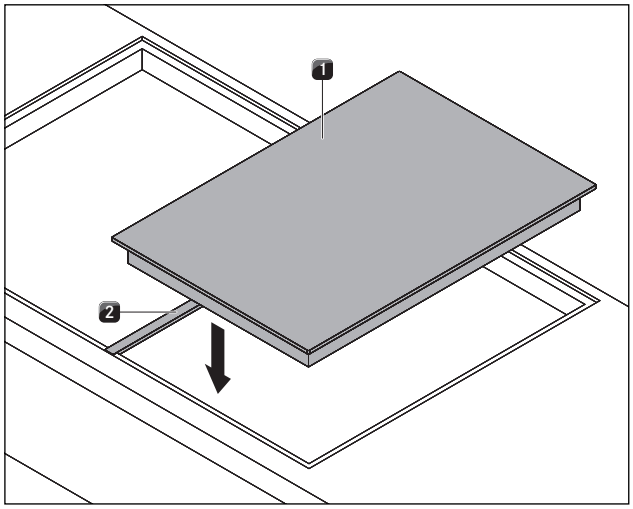


Fig. 5.13 Inserire la guida di montaggio e il piano di cottura

[1] Piano di cottura
[2] Guida di montaggio

- ▶ Posizionare la guida di montaggio [2] nell'intaglio del piano di lavoro.
- ▶ Inserire il piano di cottura [1].
- ▶ Orientare il piano di cottura [1] in modo esatto.
- ▶ Orientare la guida di montaggio [2] in modo tale che appoggi uniformemente sotto il piano di cottura e l'aspiratore per piano cottura PL540.

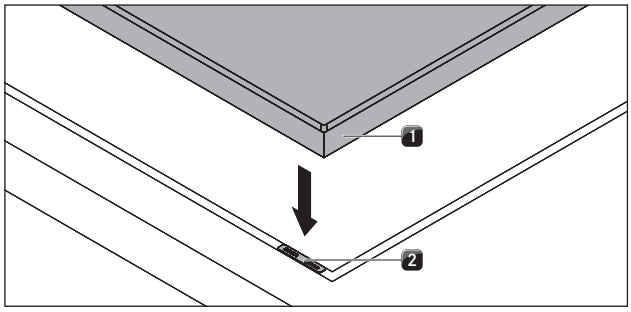


Fig. 5.14 Piano di cottura e pannelli di compensazione altezza

[1] Piano di cottura
[2] Pannelli di regolazione altezza

- ▶ Eventualmente posizionare dei pannelli di compensazione altezza [2] al di sotto.

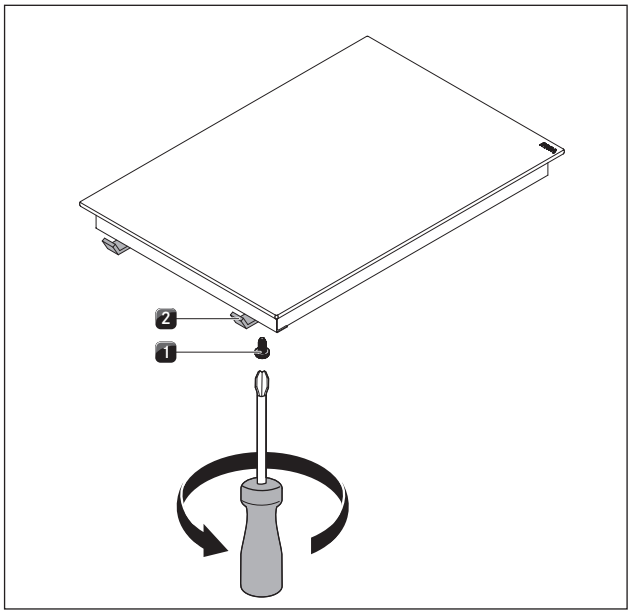


Fig. 5.15 Staffe di fissaggio

[1] Vite
[2] Staffe di fissaggio

- ▶ Fissare il piano di cottura [1] con le staffe di fissaggio [2].
- ▶ Fissare le viti [1] delle staffe di fissaggio con max. 10 Nm.
- ▶ Controllare l'orientamento corretto.
- ▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio, sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore.

Realizzare l'allacciamento tra piano di cottura e quadro elettrico.

- ▶ Creare l'allacciamento tra piano di cottura e quadro elettrico.
- ▶ Collegare dapprima il cavo di messa a terra giallo-verde al punto contrassegnato sul quadro elettrico.

⏚	Simbolo di messa a terra.

- ▶ Quindi collegare la spina multipolare colorata alla zona di cottura con la rispettiva presa ubicata sul quadro elettrico.

5.6 Collegamento alla rete elettrica

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.

INFO INFO Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Il cavo di allacciamento alla linea elettrica (già premontato) deve essere almeno del tipo H05VV-F o H05VVH2-F.

- ■ Sezione trasversale: 3G2,5 mm² con allacciamento monofase.
- ■ Sezione trasversale: 4G1,5 mm² con allacciamento bifase.
- ■ Nel caso in cui il cavo di collegamento fosse danneggiato, questo deve essere sostituito con uno specifico. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio clienti autorizzato.

Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- ▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.
- ▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite saldo collegamento ad un cavo di allacciamento alla linea elettrica.

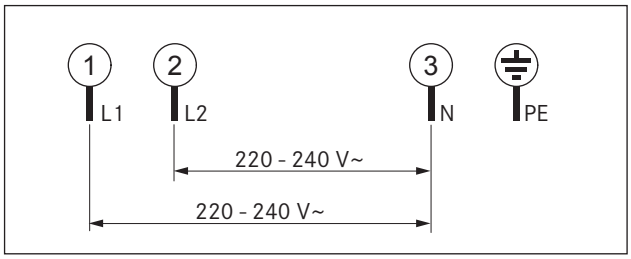


Fig. 5.16 Schema di collegamento bifase

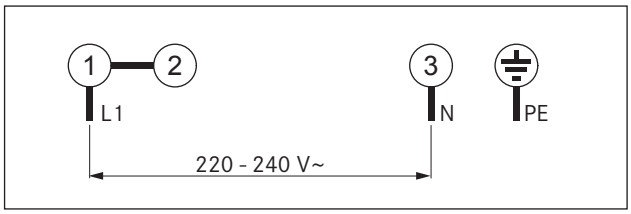


Fig. 5.17 Schema di collegamento monofase

- ▶ Creare l'allacciamento tra piano di cottura e quadro elettrico.
- ▶ Controllare il montaggio corretto.
- ▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
- ▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente.

5.7 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti dei comandi e della manipolazione rilevanti a livello di sicurezza.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

6 Uso

▶ Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

INFO Usare il piano di cottura solo dopo aver installato il filtro antigrasso in acciaio inox dell'aspiratore (v. istruzioni per l'uso dell'aspiratore per piano cottura).

INFO Prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, pulire la zona di cottura (v. cap. Pulizia).

6.1 Accensione/spegnimento del piano di cottura

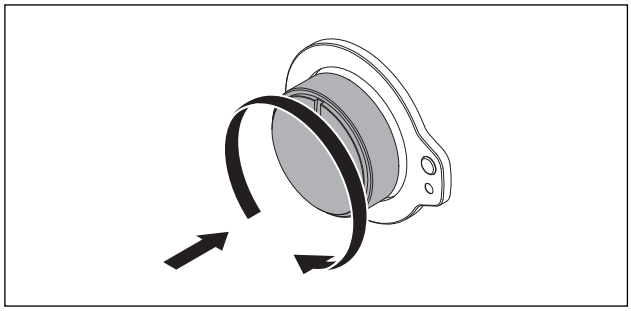


Fig. 6.1 Premere e girare la manopola di comando

6.1.1 Accendere la zona di cottura

Protezione bambini

Il meccanismo a pressione e rotazione della manopola di comando impedisce l'accensione accidentale della zona di cottura.

▶ Premere e ruotare la manopola di comando al livello di potenza *1* per accendere la zona di cottura.

■ La spia di controllo di esercizio è attiva.

Impostazione del livello di potenza

▶ Ruotare la manopola di comando fino al livello di potenza desiderato.

Attivazione dell'ulteriore circuito di riscaldamento.

(Resistenza a due circuiti)

▶ Ruotare la manopola di comando fino al simbolo dei due circuiti ◎.

■ Un click conferma l'attivazione del secondo circuito di riscaldamento.
■ In questa posizione, il secondo circuito di riscaldamento viene azionato alla massima potenza.

▶ Riportare la manopola di comando al livello di potenza desiderato. Il processo di cottura viene portato avanti con il livello selezionato.

(Resistenza a tre circuiti)

▶ Ruotare la manopola di comando fino al simbolo dei tre circuiti ◎.

■ Un click conferma l'attivazione del terzo circuito di riscaldamento.
■ In questa posizione, il terzo circuito di riscaldamento viene azionato alla massima potenza.

▶ Riportare la manopola di comando al livello di potenza desiderato. Il processo di cottura viene portato avanti con il livello selezionato.

(Resistenza brasiera)

▶ Ruotare la manopola di comando fino al simbolo della brasiera ⌀.

■ Un click conferma l'attivazione della zona di riscaldamento della brasiera.
■ In questa posizione, la zona di riscaldamento della brasiera viene azionata alla massima potenza.

▶ Riportare la manopola di comando al livello di potenza desiderato. Il processo di cottura viene portato avanti con il livello selezionato.

6.1.2 Spegnimento della zona di cottura

INFO Se un display zone di cottura visualizza *H*, la zona di cottura è ancora bollente.

▶ Ruotare la manopola di comando al livello di potenza *0* per spegnere la zona di cottura.

■ La spia di controllo di esercizio è inattiva.
■ Il piano di cottura è spento quando non ci sono più zone di cottura attivate.

▶ Osservare l'indicatore del calore residuo. (v. cap. Descrizione apparecchio).

7 Pulizia e cura

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
▶ Assicurarsi di aver spento e lasciato raffreddare completamente il piano di cottura e l'aspiratore del piano di cottura prima della pulizia e manutenzione pianificata, per evitare lesioni (v. il cap. Comandi).

■ Una pulizia e cura regolare garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componente	Ciclo di pulizia
Pulsante di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura Copribruciatore gas	Subito dopo l'accumulo di sporco eseguire settimanalmente una pulizia accurata con i detergenti normalmente reperibili in commercio

Tab. 7.1: Cicli di pulizia

7.1 Detergenti

INFO L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie, con conseguente comparsa di macchie scure.

Per la pulizia del campo di cottura utilizzare uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

7.2 Cura del piano di cottura

▶ Non utilizzare il piano di cottura come superficie da lavoro o ripiano.
▶ Non spingere o trascinare le stoviglie di cottura sul piano di cottura.
▶ Sollevare sempre i tegami e le padelle.
▶ Tenere pulito il piano di cottura.
▶ Rimuovere subito qualsiasi tipo di sporco.
▶ Utilizzare solo stoviglie idonee per i campi di cottura in vetroceramica (v. il cap. Descrizione dell'apparecchio).

7.3 Pulizia del piano di cottura

INFO Con l'aspiratore per piano di cottura in funzione, è necessario installare il filtro antigrasso in acciaio inox, per evitare l'aspirazione di oggetti piccoli e leggeri come i panni per la pulizia in tessuto o carta (v. manuale di istruzioni aspiratore per piano cottura).

▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
▶ Attendere il raffreddamento di tutte le zone di cottura.
▶ Rimuovere lo sporco più grossolano e i resti di cibo dal piano di cottura con un raschietto per vetroceramica.
▶ Versare il detergente sul piano di cottura freddo.
▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
▶ Pulire a umido il piano di cottura.
▶ Strofinare il piano di cottura con un panno pulito.

Quando il piano di cottura è bollente:
▶ Rimuovere immediatamente i resti fusi di plastica, alluminio, zucchero, ecc. dalla zona di cottura con un raschietto per vetroceramica, per evitare che brucino.

Sporco ostinato
▶ Rimuovere lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide perlate) conil detergente mentre il piano di cottura è ancora caldo.
▶ Ammorbidire i cibi incrostati con un panno umido.
▶ Rimuovere i resti di sporco con il raschietto per vetroceramica.
▶ Rimuovere immediatamente granelli, briciole o simili caduti sul piano di cottura durante i lavori in cucina, per evitare di graffiare la superficie.

Le modifiche cromatiche e le aree lucide non indicano il danneggiamento del campo di cottura. La funzione del campo di cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono in tal caso compromessi.
Le modifiche cromatiche del campo di cottura si verificano a causa di resti di alimenti non eliminati e bruciati.
Le aree lucide si originano dallo sfregamento dei fondi delle pentole, in particolare in caso di utilizzo di stoviglie da cottura con fondo in alluminio o detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo con molta fatica.

7.3.1 Pulire la manopola di comando

- ▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
- ▶ Pulire la manopola di comando solo manualmente.
- ▶ Estrarre la manopola di comando.
- ▶ Pulire la manopola di comando con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia, risciacquare accuratamente la manopola di comando.
- ▶ Fare asciugare bene la manopola di comando.
- ▶ Dopo la conclusione della pulizia, reinserire la manopola di comando pulita e asciutta nella sua sede.

8 Risoluzione dei guasti

Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).

Situazione d'utilizzo	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettosi.	Sostituire il fusibile. Reinserire l'interruttore automatico.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Chiamare l'assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Durante il funzionamento del nuovo piano cottura si producono odori e vapori.	Questo evento è normale per gli apparecchi appena installati.	Attendere per qualche ora di funzionamento. In caso di persistenza nella formazione di odori contattare l'assistenza.
Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spengono automaticamente.	La durata di esercizio di una zona di cottura è troppo lunga.	Rimettere in funzione la zona di cottura (v. cap. Uso).
	È intervenuta la protezione antisurriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)

Tab. 8.1: Eliminazione dei guasti

▶ In tutti gli altri casi, contattare il servizio di assistenza ai clienti BORA. (v. cap. Garanzia, Assistenza ai clienti e Pezzi di ricambio).

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

9.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio si intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio dell'apparecchio. A seguito della messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere incorporato in un altro mobile, rivenduto privatamente o smaltito.

INFO Fare eseguire la disconnessione e la chiusura delle linee elettriche e del gas solo da personale specializzato.

- ▶ Per la messa fuori esercizio è necessario spegnere prima l'apparecchio (v. cap. Comandi)
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.

9.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e sia stato disconnesso dall'alimentazione di tensione (v. par. 9.1). Negli apparecchi a gas, assicurarsi di aver chiuso il rubinetto del gas.

- ▶ Allentare le staffe di fissaggio.
- ▶ Rimuovere le fughe in silicone.
- ▶ Rimuovere l'apparecchio estraendolo verso l'alto dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere ulteriori accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio e gli accessori imbrattati come descritto al punto 9.3.

9.3 Smaltimento ecologico

Smaltimento dell'imballaggio

INFO L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni provocati dal trasporto. I materiali dell'imballaggio sono selezionati secondo criteri di sostenibilità ambientale e in base alla tecnica di smaltimento e sono pertanto riciclabili.

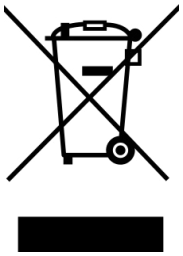
Il ritorno dell'imballaggio nel ciclo dei materiali consente un risparmio di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Il rivenditore specializzato ritirerà l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al rivenditore specializzato.

o

- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme, rispettando le norme regionali in vigore.

Smaltimento dell'apparecchio esausto



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo, al termine della loro durata di vita non devono essere smaltiti nei normali rifiuti domestici. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni, contattare le istituzioni comunali o municipali di riferimento.

I vecchi apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali ancora utili. Essi contengono però anche sostanze nocive che erano necessarie per il loro funzionamento e per la loro sicurezza. Nei rifiuti non riciclabili e in caso di trattamento errato, tali sostanze possono danneggiare la salute dell'uomo e l'ambiente.

- ▶ Pertanto, non smaltire assolutamente l'apparecchio esausto insieme ai rifiuti domestici.
- ▶ Portare l'apparecchio esausto presso un punto di raccolta regionale per il riciclo e il riutilizzo di componenti elettriche ed elettroniche e altri materiali.

10 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).

10.1 Garanzia

La garanzia ha validità di 2 anni.

10.2 Assistenza ai clienti

Assistenza ai clienti BORA:
vedere il retro del manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio

+800 7890 0987

▶ In caso di guasti non eliminabili autonomamente, contattare il proprio rivenditore specializzato BORA oppure il servizio di assistenza ai clienti BORA.

Il servizio di assistenza clienti avrà bisogno della descrizione del tipo e del numero di serie dell'apparecchio. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul retro delle istruzioni e sul fondo dell'apparecchio.

10.3 Pezzi di ricambio

▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

INFO	Ricambi disponibili presso il Suo rivenditore BORA e alla pagina di assistenza online BORA www.bora.com/service o al numero dell‘assistenza indicato.

11 Note:

Note:

Targhetta identificativa piano di cottura:

Targhetta identificativa quadro elettrico (optional):

Germania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australia – Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 409 / 209016
F +61 297 /124 131
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria:
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

+800 7890 0987